LEVURES SELECTIONNEES MAISON EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

53e Année. — N° 22 Dimanche 31 Mai 1936.

Tome CV

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* et " *La vigne americaine* "

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 4 MAY 1936

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches

et forme par an 2 forts volumes

illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais " MACROGÈNE " est la fumure idéale de la Vigne.

Rendements très augmentés, parfois doublés

MAISON EUGÈNE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE

Reg. Com. Aix 65-87

SPECIALITES ŒNOLOGIQUES

pour Traitements Préventifs et Licites des

MALADIES DES VINS

Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de Vin

Maison Eugène GERMAIN

Sylvain GERMAIN, successeur

Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences

Expert près les Tribunaux

AIX-EN-PROVENCE

Fabrication strictement spécialisée
d'un produit de valeur
incontestable s'adaptant
à tous les usages
de la viticulture.

SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie
de qualité
est assurée
par la marque.

Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE

à LOMME-LEZ-LILLE (Nord)

Téléph. : Lille 19-04.

Adr. tél. : Dérisoufre-Lille.

- EXPORTATION -

Concessionnaires régionaux :

Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)

M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelette, à Montfavet (Vaucluse)

les meilleurs produits

pour **Vignes et Arbres fruitiers**

contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse (ver des fruits), etc.

Plombarsine, arséniate diplombique 94/96 o/o

(titre garanti 31/32 o/o As^2o^5)

produit de choix, pour traitements de choix

Calarsine (titre garanti 20/21 o/o As^2o^5)

toujours efficace, le moins cher

pour **Pommes de terre**

contre Doryphore.

ARSÉNIATE DIPLOMBIQUE 54/57 o/o

(titre garanti 18/19 o/o As^2o^5)

poudre légère, adhérente et mouillante

Suspension parfaite

contre les **maladies cryptogamiques**

le

PERMANGANATE de POTASSE AGRICOLE

seul curatif de l'Oïdium

Augmente considérablement l'efficacité des bouillies

contre le Mildiou

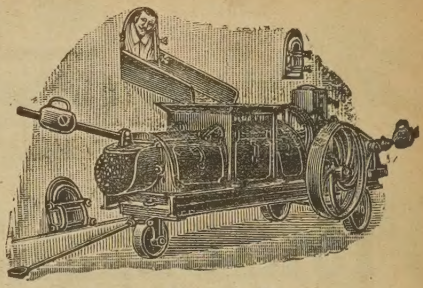
Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

21, Rue Jean-Goujon -- PARIS (8e)

PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

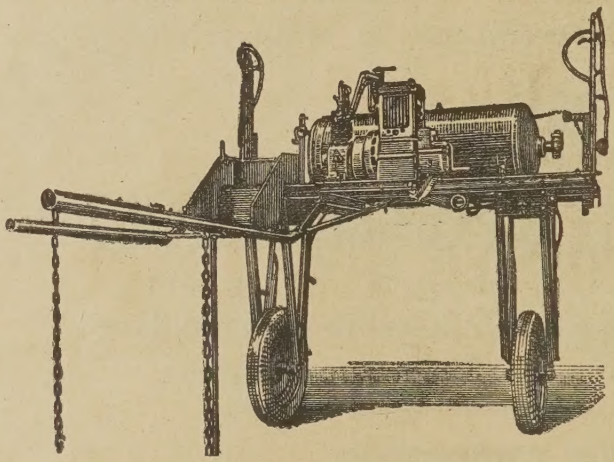
FRANCE



Déposée France et Etranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S.G.D.G.



AIR COMPRIMÉ

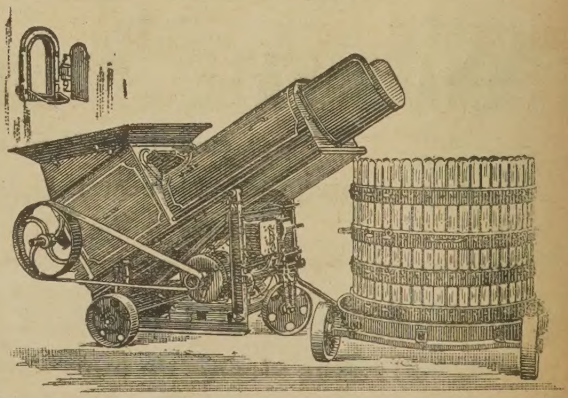
—

Sans bouteilles

—

Demander notice

SUPER-EGOUTTOIR
ELEVATEUR
DE MARCS CUVÉS
N° 40
avec pompe
et moteur électrique
pour coopératives
et
grandes exploitations



-: **Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles** :-

AU CAPITAL DE 3.900.000 FRANCS

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel** -:- **PARIS (V^e^)**

Usine à **BEAUCAIRE** (Gard)

R. du C. Paris N^o^ 45.009.

Lutte contre le Mildiou

Adhésol (Produit breveté)

Pour rendre toutes les **Bouillies mouillantes et adhérentes,** permet **Traitement direct et certain des grappes.**

Bouillie de Montpellier

Cuprique mouillante à l'**Adhésol.**

Titre 50 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 o/o de cuivre métal.

-: Tétracuprite :-

Talc cuprique à l'Adhésol.

Titre 2,5 o/o de cuivre métal. A base de sulfate tétracuivrique. Ne brûle jamais.

Lutte contre les Insectes

de la Vigne et des Arbres fruitiers

Arséniate de Plomb naissant Ballard (Insecticide Ballard)

à l'Arséniate de Plomb naissant et l'Arséniate d'Alumine.

(Procédé breveté)

Le plus **actif** — Le seul à **efficacité prolongée, à action durable.**

Spicfluor

Poudre contenant 10 o/o de fluosilicate de Baryum pur.

Préparé par procédé spécial.

::: Notice & Renseignements sur demande :::

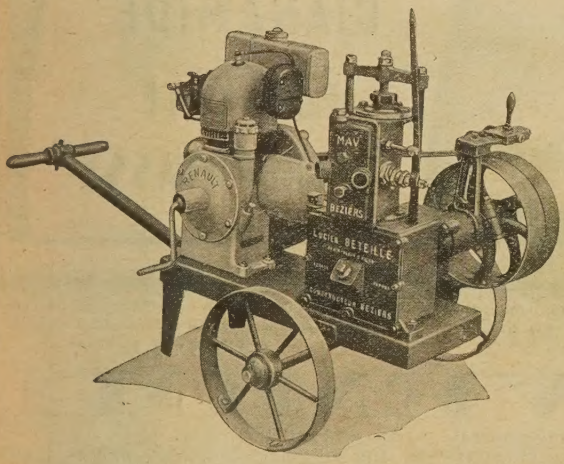
Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

la PYRALE
le COURT-NOUÉ
la MORTALITÉ
des SOUCHES
disparaissent
avec
L'APOPLEXPYRAL
L'AUXILIAIRE
VITICOLE
BÉZIERS

Une nouveauté MAV

Motosulfatage et Motopompe à Vin

Combinés en un seul appareil



A LA VIGNE

Une Minute

pour charger un appareil à bât

—

3 à 4 minutes pour l'air

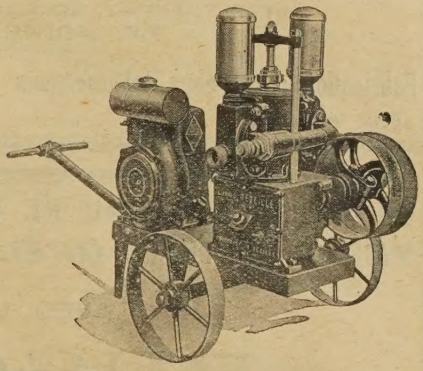
—

A LA CAVE

100/120 hectos

Pompe aussi bien
les bourbes
les lies de vin
les moûts épais

—



Lucien BETEILLE Constructeur-Breveté

91, Avenue de Belfort — BÉZIERS

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des récoltes

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

« .....Pour conclure, nous pouvons dire, sans exagération, que les mouillants à base d'Alcools Terpéniques Sulfonés constituent le progrès le plus important et le plus sûr qui ait été réalisé dans la préparation des bouillies agricoles depuis leur origine. »
A. DESRUE, ing. agronome.

NOVÉMOL

(1936, anti-mousse) — BREVETÉ S.G.D.G.)
A BASE D'ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS — MIS AU POINT ET LANCÉS DEPUIS 5 ANS
ADHÉSIF PARFAIT, MOUILLANT FORMIDABLE, est maintenant
LE MOINS CHER AUSSI

Fabrication : Anciens Etablissements AULAGNE & Cº, 114, rue Duguesclin 21-23, rue Bossuet LYON
Agent régional :

UN VÉRITABLE FLÉAU NE SE COMBAT PAS.....
MAIS ON ÉVITE LA ***GRÊLE***

AVEC LES FUSÉES

RUGGIERI

MONTEUX (Vaucluse)

Agence régionale : M. Fernand PAGÈS, représent. à ROUJAN (Hlt)

FILTRES L. BEURET

Breveté S.G.D.G.

Pour Vins, Alcools, Spiritueux, etc...

Limpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem

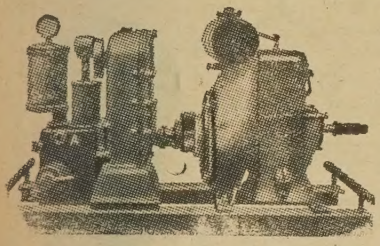
Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :

Ets DELESTAING et POGGI

Constructeurs

10, Rue Auphan — MARSEILLE

Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret



SULFATAGES

MOTO-POMPE DE CHARGEMENT

Modèle 1936.

Débit augmenté. S'implicité accrue. Prix en baisse.

Pulvérisateurs à obturateur d'air.
Appareils à grand travail.

INSTALLATIONS DE CAVE. — Pressoirs, pompes et groupes moto-pompe, fouloirs et foulo-pompes.

ARROSAGE. — Groupes électrique, à essence, à huile lourde, à bois. Prix sans concurrence.

BATTEUSES " RUSTIC ". — Rendement 40 à 50 quintaux, depuis 3.000 fr.

GAZOGÈNES à bois RUSTIC. — Adaptation sur moteurs fixes, camions, tracteurs. Economie considérable.

NOUS CONSULTER — PRIX & DEVIS sur demande

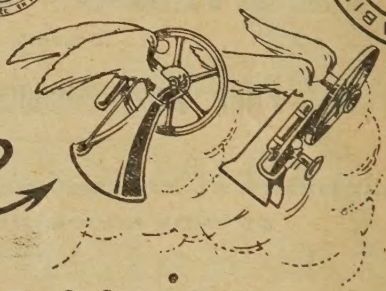
COMPAN Frères, 6, rue Jules-Ferry, Montpellier - T. 39-30
(près de la gare des voyageurs)

P. COMPAN, 30, rue Henri-IV, Nimes - T. 26-29

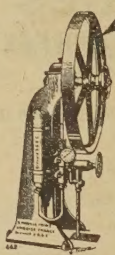
PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L Cap 3.300.000 fr.

L'Âme d'un Pressoir Hydraulique



c'est sa Pompe de compression



QUELLE ?

que soit la marque de votre pressoir,
les pompes de compression
simples ou doubles

HYDRÉLASTIC MABILLE

BREV. S.G.D.G.

lui assureront une marche parfaite et une régularité de fonctionnement inégalable.

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE HV. FRANCO.

R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

53e Année. — N° 22 31 Mai 1936

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Au vignoble ; — L'oïdium ; — Les suites des gelées.. 509
E. Moreau. — Détermination de la meilleure époque pour combattre les insectes.. 515
Maurice Chassant. — Les journées agricoles d'Alger 519
L. Monteil. — L'avoine germée dans l'alimentation du Cheval..... 521
Partie officielle. — Paiement des indemnités d'arrachage..... 526
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Société des agriculteurs de France : Une assemblée plénière à Béziers. — La grêle. — Concours d'animaux reproducteurs à la Roche-sur-Yon... 527
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Au vignoble

Des pluies, violentes même, sont tombées au début de la semaine dernière. Il en est résulté des inondations dans le département de l'Aude et quelque peu ailleurs, mais elles ont formé dans les vignes, aux points où la pente diminue ou devient nulle, des flaques d'eau, soient dans le sillon du milieu de l'interligne, soit dans des cuvettes au pied des souches ; car en raison du mauvais temps, les chaussages n'ont pas toujours pu être faits à temps. Il y a donc eu, non pas partout, mais où les orages ont donné le plus d'eau, de nouveaux foyers, et une extension de ceux formés auparavant avec grappes fleuries.

On sait ce qu'il y a à faire : sulfater et poudrer.

Ce mauvais temps n'a pas été spécial à la France. L'Algérie en a eu sa part, même une part très large. Chaque jour une pluie, ou des pluies continues donnant, par exemple, le 17 mai, 40 m/m. à Blida, 21 à Maison-Carrée, 20 à Médéah, 12 à Oran, 20 à Nemours, 25 à Mascara, 35 à Saïda ; et le 19 mai, 12 m/m. à Alger, 17 à Blidah, 12 à Aumale, 14 à Fort National, etc.

D'après le Bulletin météorologique de la *Revue de l'Agriculture de l'Afrique du Nord*, à Alger, il est tombé dans une semaine 70 m/m et à Blida 90 m/m. la semaine suivante. Temps plutôt froid,

la température ayant été parfois inférieure de 3 à 4 degrés à la normale, elle a peut-être ralenti la marche de la maladie, qui cependant a tout de même fait des dégâts importants. Un de nos lecteurs nous écrit, à la date du 18 mai :

« La région la plus atteinte est la région des Issers où l'on compte sur 1.000 hectares environ, une perte de 80 o/o Certains propriétaires ont arrêté leurs sulfatages.

Dans la région de l'Alma, on évalue les dégâts à 50 o/o sur 1.500 hectares environ.

Région de Rouiba : la culture continue par des sulfatages massifs, et les dégâts dans cette région peuvent être évalués à 1/4.

Il en est de même pour la région de Sidi Moussa, Boufarik : on évalue une perte de 40 o/o sur 1 200 hectares.

Marengo : attaque insignifiante.

L'attaque reprend ensuite sur le littoral à partir de Francis Garnier jusqu'à Tipasa, — perte 1/4 environ.

De Tipasa à Zéralda, les dégâts sont pour le moment insignifiants.

Nous pensons, et ceci est confirmé par les Services officiels, que pour le moment la perte serait de 2 millions d'hectolitres.

Il est probable qu'après les dernières pluies ayant duré depuis le vendredi, jusqu'au 20 mai une nouvelle attaque se produira, si toutefois le temps est propice vers le 24 et 25 mai ».

Dans le Var, le mal s'est étendu, mais sans être encore bien inquiétant.

Aux pluies ont succédé des vents violents et très froids, l'O. N. M. annonçait des gelées dans les plaines ; et la matinée de vendredi 22 mai a été si froide, qu'on a craint un moment quelque gelée noire, qui n'aurait pas été sans précédent. En 1897, sauf erreur, une désastreuse gelée noire eut lieu le 24 mai.

Le vent très violent, mistral, a démonté beaucoup de souches, parmi les plus développées, les jeunes greffes vigoureuses, les Muscats, les tendres Carignans et même l'Aramon. On évite en partie cet accident par un bon rognage.

Ces circonstances ne sont pas favorables à l'évolution des pousses et des grappes. Nous aurons vraisemblablement une végétation courte. Les souches auront moins d'encombrement, la culture du sol en sera facilitée. Mais la taille, l'année prochaine, portera-t-elle sur des sarments assez vigoureux pour donner une bonne récolte ?

Les pluies qui ont recommencé à tomber au moment où nous écrivons, vont rendre à nouveau tout travail du sol impossible. Et l'herbe continue à pousser, même dans les vignes d'abord bien tenues.

L'aspect de nos vignes ne s'est guère amélioré. Ce qui domine, ce sont des parcelles entières ou des îlots de souche très courtes pres-

que sans végétation, touffues par les nombreuses pousses très courtes nées sur le tronc et les bras. De loin on dirait une manifestation du Court-noué ; il n'en est rien, bien que quelques sarments aient parfois des nœuds très rapprochés. Sur des étendues assez grandes, en terre médiocre surtout, l'aspect de nos vignes est lamentable.

Il n'en est pas partout ainsi en France. En Gironde et dans le Sud-Ouest, tout va bien, semble-t-il, cette année. Pas ou presque pas de mildiou ; apparences de récoltes satisfaisantes. Les gelées ont été ici plutôt localisées.

L'oïdium

Pour raison d'économie, les soufrages ont été réduits au minimum l'année passée Deux soufrages, quelquefois un, et même aucun. Il en est résulté les attaques tardives, dont nous avons déjà parlé, des vignes établies avec des cépages sensibles à la maladie : Carignan, Terrets, Cabernet Sauvignon, Colombard ont perdu une partie et quelquefois même la totalité de leur récolte. Nous avons vu, il y a quelques temps, des Carignans non soufrés et même soufrés avec un soufre inactif, ne pas arriver à la cuve avec un seul grain sain.

Ces invasions tardives ont laissé sur les souches, et particulièrement dans les bourgeons, des germes actifs : mycélium, etc... Et il fallait s'attendre à voir la maladie se déclarer cette année avec une fréquence plus grande que l'année dernière. Et il en a été ainsi : de nombreux foyer se sont déjà révélés sur des souches isolées. A côté les souches voisines, au moment où nous écrivons, sont encore indemnes. Mais on peut aussi observer des localisations plus étroites. Sur une même souche, il y a parfois un ou deux rameaux atteints, les autres ne l'étant pas, ou encore toutes les pousses portées par un bras nettement malades, les autres bras étant indemnes.

Les bras envahis se distinguent de loin des autres ; ils sont de couleur vert très clair, pâle même ; aspect dû aux organes d'expension du parasite lui-même et à l'appauvrissement qu'ils amènent des tiges des pétioles et des grappes. En gênant la croissance des pousses, qui sont plus courtes que les normales, il y a déterminé une sorte de court-noué.

Le parasite, au moment où ces observations ont été faites, était représenté à la surface des organes exclusivement ou presque par ses filaments rampants ; à peine quelques spores mal constituées ou déjà mortes.

Les conditions de température ont donc été insuffisantes pour assurer la multiplication du champignon cause de la maladie, et c'est pour

cette raison qu'il n'a pas envahi ni les bras voisins, ni les souches voisines ; il est resté localisé sur les rameaux issus des yeux qui le contenaient pendant l'hiver.

Pour combattre cette première attaque, soufrer, mais très copieusement à la main ou avec un soufflet à gros débit : les rameaux doivent être en entier jaune-soufre. Par la suite, soufrages normaux, mais plutôt rapprochés.

Il me semble que le meilleur moyen d'empêcher toute contamination serait de supprimer, en les coupant ras, toutes les pousses atteintes — ou mieux encore de supprimer complètement les bras malades. Cela permettra d'économiser des soufrages dont l'efficacité n'est pas toujours aussi complète qu'on le désire.

Les bouillies cupriques soufrées sont également indiquées pour le premier et même le deuxième traitement, de même que les bouillies sulfuro-cupriques rendues mouillantes. Il importe que les tiges elles-mêmes soient couvertes de bouillie et elles ne peuvent l'être que si celle-ci est mouillante, obtenue en ajoutant à la solution sulfate de cuivre une solution de polysulfure, de chaux ou de soude. Mais, ultérieurement, il faudra toujours intercaler des soufrages au soufre pur aux traitements liquides.

Les suites des gelées

Les pousses nouvelles développées après les gelées, croissant à une température plus élevée qu'au premier départ de la végétation, sont aussi plus sensibles aux attaques du Mildiou ; elles y sont aussi plus exposées, parce qu'elles partent le plus souvent d'assez près de la surface du sol. Evidemment, il est pénible de faire des dépenses quand on voit que la récolte sera faible ou nulle, mais il faut assurer la récolte de l'année suivante. Donc, une bonne défense contre le mildiou.

*
* *

La gelée fait « reposer » la vigne. Celle-ci n'ayant plus à nourrir ses épuisants raisins, devient plus forte et plus fertile l'année suivante. C'est après les gelées étendues que se produisent l'année suivante les grosses récoltes, qui déclanchent les crises : 1904 après 1903, — Une gelée vaut une fumure. Il n'est pas très utile d'apporter en ce moment aux vignes gelées des engrais à action rapide.

*
* *

Les conséquences les plus graves pour l'avenir de la vigne résident dans la production de tumeurs sur les parties endommagées par le froid : tronc, bras, branches à fruits.

Ces tumeurs sont connues à l'étranger sous différents noms. En France, elles sont généralement appelées Broussins ou gomme. Elles ne se produisent pas exclusivement chez la vigne : tous les végétaux endommagés par le froid en portent souvent.

Fig. 1

Comme le montrent les figures ci-dessous, elles affectent des formes et dimensions différentes suivant les dimensions de l'organe qu'elles occupent.

Elles ont dû exister de tout temps, l'attention n'a guère été attirée sur elles que par un travail de M. R. Gœthe, alors directeur de l'Ecole de viticulture de Geishneim-sur-Rhin. Elles ont

été signalées ensuite par J. E. Planchon, puis par V. Foëx, Pierre Viala, etc... Elles sont très dommageables à la vigne. Nous verrons comment.

Fig. 2

Les fig. 1 et 2 représentent quelques types qu'on rencontre le plus souvent.

L. Ravaz.

DÉTERMINATION DE LA MEILLEURE ÉPOQUE
POUR COMBATTRE LES INSECTES

M. Moreau, directeur de la Station viticole de Fort-Chabrol (Epernay), publie dans le Vigneron de la Champagne *l'intéressante note illustrée suivante que nous reproduisons avec l'autorisation de l'auteur.*

Les échecs subis par certains viticulteurs dans la lutte contre les vers de la vigne sont dus, la plupart du temps, à ce que les traitements insecticides ont été effectués à un mauvais moment : trop tôt parfois, trop tard le plus souvent.

Trop tôt pour traiter

La nécessité de la mise en place dans les vignobles de lampes-pièges et de pièges-alimentaires, en vue de pouvoir suivre l'évolution du vol des papillons qui donneront naissance aux vers de la grappe, n'est plus à démontrer. L'observation quotidienne du nombre des papillons capturés au cours de la nuit permet, la plupart du temps, de prévoir le moment auquel il sera prudent de commencer à traiter, sachant que les meilleurs résultats ont toujours été donnés par l'épandage de poudres insecticides effectué au moment du plein vol et par l'application de bouillies additionnées d'arséniate de plomb ou de nicotine exécutée le 13e jour après le début du vol ou le 5e jour après le plus fort vol.

Néanmoins, il arrive parfois que des événements météorologiques, venant influencer la durée du vol et de l'incubation des œufs, rendent difficile la détermination précise de l'époque favorable à la bonne exécution des traitements insecticides.

Le Docteur Maag, de Dielsdorf (Canton de Zurich), s'étant rendu compte que l'évolution des vers, de cochylis et d'eudémis de première génération, paraissait toujours suivre celle des grappes, fit faire des essais, dans les vignobles des Grisons, du Valais et du canton de Vaud, en vue de rechercher si l'observation du développement de celles-ci ne pourrait pas permettre aux viticulteurs, fixés grâce

Encore trop tôt pour traiter

aux pièges sur la nécessité de l'importance des traitements qu'ils auront à effectuer, de déterminer avec précision le moment auquel ils devront procéder à leur exécution.

Des expériences effectuées par M. le Docteur Maag, il ressort que :

— 1° Le contrôle du vol des papillons au moyen des pièges, indispensable aux viticulteurs pour leur permettre de connaître l'intensité de l'invasion contre laquelle ils auront à lutter, ne fournit pas toujours des bases suffisantes pour l'application judicieuse des traitements, l'évolution des œufs pondus étant susceptible d'être influencée par les conditions amosphériques ;

— 2° Le choix du moment du traitement ayant une importance capitale pour le succès final, il est nécessaire de se guider sur la croissance des grappes et de ne traiter qu'au moment où naissent les premières petites chenilles, époque qui coïncide toujours au moment précis où les boutons floraux parfaitement développés, mais encore complètement fermés, sont nettement détachés les uns des autres.

Les observations que nous avons pu faire en Champagne depuis 1912, confirment entièrement les remarques faites en Suisse par M. le Docteur Maag.

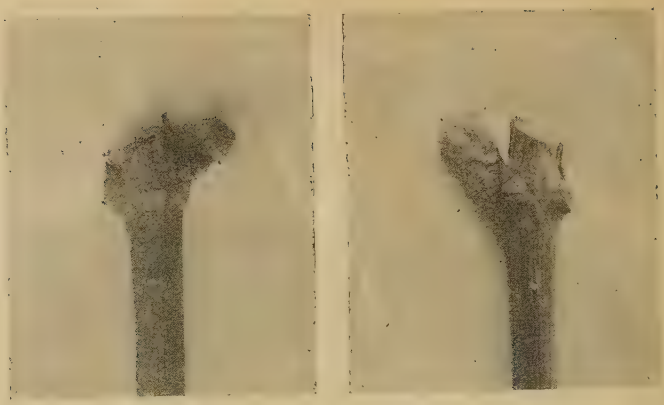
Nous reproduisons ci-dessus des photographies prises à la Station de Recherches Viticoles du Fort Chabrol qui montrent différentes phases de l'évolution de grappes de Pinot noir et indiquent celle qu'il y a lieu de retenir, pour la mise en route du premier traitement contre les vers de la grappe de première génération.

Le bon moment pour traiter

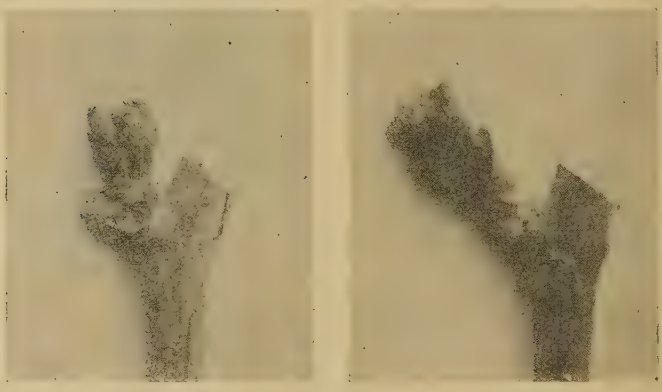
M. Chasset, chef de la Stations de Recherches viticoles de Villefranche-sur-Saône, ayant d'autre part remarqué que les petites chenilles de pyrale, montées à l'assaut des jeunes pousses sorties de la bourre, se trouvaient, à un moment donné précédant l'étalement de la première feuille et l'apparition de la première grappe, particulièrement sensibles aux insecticides, entreprit en 1933, en Champagne, en collaboration avec les Services agricoles du département de la Marne et la Station de Recherches viticoles de la Maison Moët et Chandon, des expériences qui donnèrent des résultats très intéressants.

Nous avons poursuivi en 1934 et 1935 les essais de M. Chasset et avons constaté qu'il était possible de lutter efficacement contre la pyrale de la vigne en ayant recours à des traitements effectués, à l'aide d'une bouillie cuprique additionnée d'arséniate de plomb, de nicotine et d'un mouillant puissant, alors que les jeunes pousses sont nettement sorties de leur bourre, mais avant que les feuilles de la base soient étalées et que les grappes nettement décollées des rameaux, aient commencé à s'incliner sur le côté.

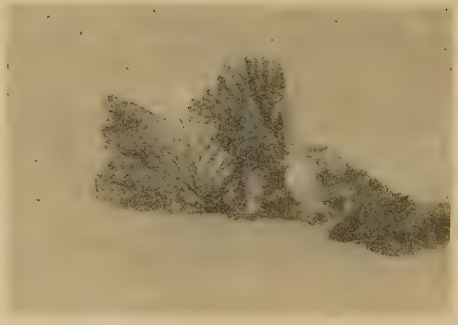
Nous reproduisons d'autre part des photographies, prises également à la Station de Recherches viticoles du Fort Chabrol, montrant différentes phases du développement de pousses de Pinot et indiquant celle qu'il y a lieu d'observer pour l'exécution du traitement de printemps contre les petites chenilles de pyrale.



Trop tôt pour traiter



Encore trop tôt pour traiter



Le bon moment pour traiter

E. MOREAU.

LES JOURNÉES AGRICOLES D'ALGER

Au cours de la 4e Foire d'Alger, se sont tenues du 15 au 18 avril, des *Journées Agricoles*, intéressantes certes par le choix des questions mises à l'étude, mais surtout captivantes par l'esprit qui a guidé les organisateurs et présidé aux discussions : la haute pensée des promoteurs, qui leur fait grand honneur, était la recherche d'une collaboration étroite entre les Associations métropolitaines et algériennes de légumes, primeurs, fruits et raisins de table.

Les Associations algériennes avaient en effet convié les Associations métropolitaines à une controverse où s'affronteraient des points de vue différents, sinon opposés, de façon à rechercher un terrain d'entente entre producteurs pour substituer à la concurrence ruineuse, des accords féconds, aux paroles d'amertume, des gestes cordiaux ; et il nous est agréable d'ouvrir ce compte rendu en constatant l'atmosphère parfaite de compréhension mutuelle dans laquelle les séances — trop courtes — se sont déroulées.

Ces Journées agricoles étaient organisées sous le patronage de l'Office Algérien d'Action économique et touristique (O. f. a. l. a. c.) et des divers groupements économiques, Sociétés ou Associations intéressés (Chambre d'Agriculture et Chambre de Commerce d'Alger, Société des agriculteurs d'Algérie, Direction de l'agriculture et services agricoles, Fédération des Syndicats de primeuristes, Union algérienne des exportateurs de fruits et primeurs, Comité de la Foire d'Alger, Syndicat des agrumes, Confédération générale des viticulteurs d'Algérie, Société d'horticulture d'Algérie, 18e groupe du Syndicat commercial, Compagnies des Chemins de fer du P.-L.-M. et du P.-O.-Midi, Chemins de fer algériens, Compagnie générale transatlantique, Compagnie de navigation mixte, Compagnie des transports maritimes, Compagnie Air-France).

Les groupements métropolitains invités étaient la Confédération générale des producteurs de fruits et primeurs, la Confédération nationale des producteurs de pommes de terre sélectionnées, l'Association française des exportations agricoles, la Fédération nationale des producteurs de Raisins de table, la Fédération nationale des coopératives de fruits et légumes, le Comité national de propagande pour le vin, la Fédération nationale des négociants en graines et pommes de terre, l'Union nationale des exportateurs de fruits et primeurs, la Chambre Syndicale des Commissionnaires en fruits et primeurs de Paris, la Fédération nationale des Commissionnaires en fruits et primeurs, la Fédération française des Stations uvales, l'Institut international du Froid.

Les questions à l'ordre du jour, chacune traitée par plusieurs rapporteurs métropolitains et algériens étaient :

I. — Les semences de pommes de terre sélectionnées et leur fourniture à l'Algérie par la Métropole.

II. — Les légumes, primeurs et fruits d'Algérie et de la Métropole.

III. — Le développement de la culture des agrumes en Algérie.

IV. — L'orientation de la culture du raisin de table en Algérie par rapport à la production métropolitaine.

V. — Le jus de raisin et sa consommation par les populations musulmanes.

VI. — L'utilisation du froid dans la conservation et le transport des fruits, raisins, légumes et primeurs.

VII. — Création d'une section algérienne des Médecins amis du Vin.

Semences de pommes de terre. — M. Ramage expose tout d'abord les doléances des producteurs algériens de pommes de terre primeurs qui doivent nécessairement utiliser les « semences » provenant de la Métropole ou de l'étranger et qui sont trop souvent trompés sur la qualité des tubercules comme sur la désignation des variétés.

M. Demesmay, secrétaire général de la Fédération nationale des producteurs de plants de pommes de terre sélectionnées, indique les efforts des groupements métropolitains dans la voie de la sélection et du contrôle dont il expose le délicat mécanisme. (Un film fut projeté, permettant de suivre le détail des opérations de la sélection contrôlée) : M. Demesmay estime que deux années sont encore nécessaires à sa Fédération pour que la production de semences contrôlées devienne suffisante pour les besoins de l'Algérie.

M. Camberlein, président de la Fédération des négociants en pommes de terre de semences fait un exposé très écouté du choix des variétés convenant à l'Algérie.

Dans les interventions qui suivent et clôturent la discussion, les agissements d'un certain commerce sont stigmatisés ; il est convenu de concentrer l'activité des associations de façon à poursuivre en justice la réparation des préjudices causés.

Les légumes, primeurs et fruits d'Algérie et de la Métropole. — La question d'ensemble est rapportée par M. Mathieu, président de l'Union algérienne des exportateurs de fruits et primeurs d'Algérie. Les débouchés étrangers se sont fermés au cours des années précédentes, la Métropole est devenue la seule cliente, les exportations ont presque doublé : si certaines revendications ont reçu satisfaction, en ce qui concerne les transports, les tarifs douaniers protecteurs, le régime des contingents, d'autres sont encore écartées ou à l'étude et la production algérienne doit lutter contre la concurrence de la Tunisie, du Maroc, de l'Espagne.

M. du Fretay, de la Confédération générale des fruits et primeurs, présente avec une remarquable maîtrise, le point de vue des Associations métropolitaines : l'organisation du marché métropolitain doit être réalisée par une collaboration étroite des producteurs de France et d'Algérie. En ce qui concerne les légumes et primeurs, l'Algérie ne peut pas songer à étendre outre mesure une production dont la métropole ne pourrait pas absorber la totalité. Le maintien de la production à son niveau actuel peut seul permettre l'aménagement des contingents du Maroc et des pays étrangers.

Par contre, des productions fruitières pourraient être augmentées aux saisons creuses de la production métropolitaine : pour les agrumes, il y a lieu d'étendre la surface cultivée, *surtout empruntée aux surfaces actuellement en vigne* sans cependant s'exagérer l'ampleur des possibilités.

La collaboration des Associations de Producteurs a permis d'obtenir des Pouvoirs publics une politique douanière de protection assez efficace, contre l'étranger et

contre les pays de protectorat : mais il y a lieu de rester attentif à toute *offensive brusquée* et de maintenir étroits les liens entre les associations intéressées.

L'augmentation de la consommation, la recherche de nouveaux débouchés exigent une politique de la qualité et de la présentation à laquelle doivent s'attacher les producteurs algériens : l'étude des règles de standardisation doit être poursuivie avec une activité dont la prudence ne doit pas être exclue.

M. Legrand, de la Chambre syndicale des Commissionnaires en fruits et primeurs de Paris, appelle aussi l'attention des producteurs sur la nécessité de n'envoyer sur le marché que des produits sains, de qualité, bien présentés.

M. Monnot, du Syndicat des Négociants en fruits et primeurs, combat la proposition faite par les parlementaires algériens de supprimer la taxe unique et appelle l'attention de l'assemblée sur les droits d'octroi de Paris, qui constituent une lourde charge.

Dans la discussion interviennent aussi MM. de Juébriant, Astier, Dpurin.

La culture des agrumes. — M. Aymes, président du Syndicat des agrumiculteurs, met l'assemblée au courant des efforts réalisés par les colons algériens dans ce domaine ; la technique de la plantation comporte des prescriptions délicates dans la recherche des terrains propres à cette culture, dans le choix des variétés peu nombreuses qui doivent répondre à des exigences à la fois culturales et commerciales, dans l'achat des plants et la création de pépinières, etc... De nombreux hectares peuvent être enlevés à la vigne : se lancer dans la culture des agrumes, attendre pendant des années que les arbres plantés se mettent à fruit n'est rien, si une fois cette production obtenue elle doit être et demeurer rémunératrice.

M. Aymes demande l'appui des Associations de la Métropole et particulièrement de la Confédération générale des vignerons pour que la protection douanière contre les pays étrangers, les pays de protectorat et les pays sous mandat soit efficace, pour que la fixité d'une politique commerciale à longue échéance donne aux agrumiculteurs la sécurité du lendemain.

Par les discussions qui interviennent ou qui sont intervenues dans la question générale des fruits, l'attention est appelée sur les transports, — les tarifs douaniers des oranges toujours à l'étude, — le contingent trop considérable accordé aux agrumes en général, — l'interdiction des importations de fruits en vrac, — les emballages (M. Monnot) et la standardisation (M. du Fretay).

(À suivre). Maurice Chassant.

L'AVOINE GERMÉE
DANS L'ALIMENTATION DU CHEVAL

L'importance de l'avoine dans l'alimentation du bétail a fait penser à de nombreux expérimenteurs que des modifications de ce grain par des manipulations diverses seraient sans doute susceptibles d'augmenter certaines de ses qualités alimentaires.

C'est ainsi que le *concassage* et *l'aplatissage* de l'avoine sont deux pra-

tiques depuis longtemps employées pour augmenter la digestibilité de ce grain et en parfaire l'utilisation, surtout auprès des chevaux gloutons qui la mastiquent imparfaitement, comme de ceux dont l'appareil digestif est surmené.

On a été de même amené à penser que la *germination* du grain d'avoine, par les phénomènes internes auxquels elle donne lieu, serait capable de transformer certains des éléments nutritifs qui y sont contenus, en les rendant plus aptes à être utilisés par l'organisme animal.

La germination, c'est un réveil de la vie ralentie de la graine, qui, placée dans des conditions favorables, donne naissance à une plante de même espèce que celle qui l'a produite. On sait que le grain d'avoine, comme tous les caryopses de graminées comprend sous son enveloppe extérieure deux parties bien distinctes : *l'embryon* avec un seul cotylédon en forme de bouclier et qui n'occupe à la base de la graine qu'une place réduite, et, au dessus du cotylédon, et remplissant la presque totalité du grain, *l'albumen*, dont les cellules sont bourrées d'amidon, à l'exception toutefois de celles de la périphérie qui, très riches en matières azotées, constituent *l'assise protéique*.

Placé dans des conditions convenables d'humidité, d'aération, de température, le grain d'avoine ne tarde pas à se gonfler. Après un temps variable suivant la température, sort de sa base, d'abord la première racine de la nouvelle plante (radicule), puis ensuite la tige (gemmule).

Ce début de germination s'accompagne de phénomènes intenses sur le processus desquels nous ne pouvons point ici insister, cette sommaire étude voulant être essentiellement pratique, phénomènes qui aboutissent, en définitive, à la transformation de l'albumen amylacé, en dextrine et ensuite en maltose.

Cette modification de l'amidon en sucre réducteur s'effectue sous l'action d'une diastase, l'amylase, qui est secrétée par les cellules de l'assise protéique.

On sait qu'un phénomène analogue se produit au cours de la digestion, et que les matières amylacées y sont attaquées par deux ferments diastasiques : la ptyaline de la salive (dont l'action est extrêmement réduite chez les équidés), l'amylase du suc pancréatique, attaques aboutissant à la transformation de l'amidon en maltose.

Ainsi donc, en distribuant au cheval de l'avoine germée au moment où la radicule apparaît, on lui fournit un aliment dont la digestion est en quelque sorte commencée et dont l'assimilation se trouvera infiniment facilitée.

Du moins est-ce là le phénomène essentiel observé et qui suffirait à lui seul à expliquer les résultats favorables enregistrés à la suite de la distribution d'avoine germée.

Il était utile de le signaler au début même de cette étude. Mais il n'est pas le seul. Et nous énumérerons dans un instant d'autres facteurs, qui naissant de cette germination, en éclairent aussi les bons effets.

I. — Expériences et observations.

Devant la Société de Biologie de Nancy, au cours de sa séance du 3 février 1925, M. Raybaud, maître de conférences à la Faculté des Sciences de cette ville, après avoir constaté les résultats favorables enregistrés à la suite de la distribution de pois chiches germés aux porcelets, et d'orge germée aux vaches, faisait connaître le résultat d'expériences entreprises par lui et concernant la distribution d'avoine germée à des chevaux malades ou « bas d'état », c'est-à-dire en état de quasi misère physiologique.

Au cours de ces essais, Raybaud, supprimant tout médicament reconstituant ou tonique constatait que l'avoine germée est fort bien accueillie par les malades, même par ceux qui ont l'habitude de « bouder sur la ration ».

Après quelques semaines de traitement, il notait le relèvement de l'état général des animaux, et l'aspect luisant de leur poil, reflet même d'une santé retrouvée. Les augmentations de poids enregistrées étaient comprises entre les chiffres de 28 à 60 kg. pour des périodes de 40 à 57 jours.

La valeur de l'avoine germée comme reconstituant étant ainsi démontrée, de nouveaux essais furent entrepris, non plus cette fois sur des chevaux malades, mais sur des chevaux bien portants. Les résultats de cette nouvelle tranche d'expériences, à nouveau communiqués à la Société de biologie de Nancy, dans sa séance du 23 février 1926, furent ici encore pareillement nets et positifs. Et cela aussi bien par la distribution aux chevaux, de leur ration normale d'avoine sèche, mais administrée après germination, sous un volume par conséquent un peu amplifié,

que par la distribution après germination d'une quantité d'avoine sèche réduite, mais que la germination a ramené au volume du grain sec qu'ils recevaient auparavant.

Il faut savoir, en effet, que 1 kg. d'avoine sèche, donne en moyenne 1 kg. 750 d'avoine germée. Le volume, en cours de germination augmente aussi, en proportion inférieure sans doute, mais importante néanmoins.

En bref, et pour conclure à ses expériences, M. Raybaud indiquait, que grâce à la germination, il était possible, sans altérer en aucune manière l'effet utile de la ration, de faire une économie de 38 o/o sur la ration normale d'avoine sèche.

Ces expériences furent reprises, vérifiées, en tous points confirmées par le Laboratoire de Recherches vétérinaires de l'armée, qui, en faisant porter ses essais sur un effectif de chevaux relativement considérable, permit à ces conclusions positives d'acquérir une valeur et une portée indiscutables.

La méthode est aujourd'hui officielle et en usage dans la plupart des corps de troupe montés. Nulle part de résultats discordants n'ont été signalés. La méthode est simple, pratique.

Elle permet de réaliser une économie de 25 à 30 o/o sur la ration d'avoine. Et les chevaux, tant en ce qui concerne leur état de santé et d'embonpoint que leur ardeur au travail s'en trouvent parfaitement bien.

Nul doute que la méthode ne mérite d'être largement transposée dans la pratique agricole.

II. — **Technique de la préparation de l'avoine germée.**

La préparation de l'avoine germée comporte :

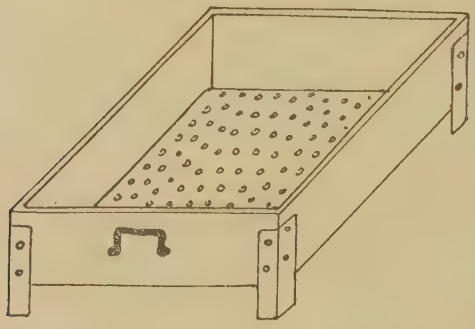
1° La macération du grain ;
2° Les opérations relatives à la germination proprement dite.

L'avoine choisie pour la germination doit être autant que possible une avoine lourde et bien récoltée, un grain dont le rapport des glumes à l'amande soit aussi peu élevé que possible et dont le pouvoir germinatif, évidemment, ne soit pas altéré.

1° *Macération proprement dite.* — La macération peut être effectuée dans un baquet. On verse de l'eau sur la masse d'avoine jusqu'à ce que cette dernière soit recouverte d'une mince couche de liquide. 25 à 30 litres d'eau sont ainsi nécessaires pour le trempage de 40 litres d'avoine sèche. Il est utile de brasser pour bien faire pénétrer l'eau dans la masse de grains. La durée de cette macération est de 12 à 24 heures.

2° *Opérations relatives à la germination proprement dite.* — Il existe dans le commerce des germoirs, les uns relativement simples, les autres à grand travail, mais très coûteux, tel par exemple le parfait appareil « Germapoint » de la Maison Ronot.

Il est cependant possible et facile de fabriquer soi-même, à la ferme, des casiers de germination susceptibles de rendre les mêmes services, et cela à très peu de frais.



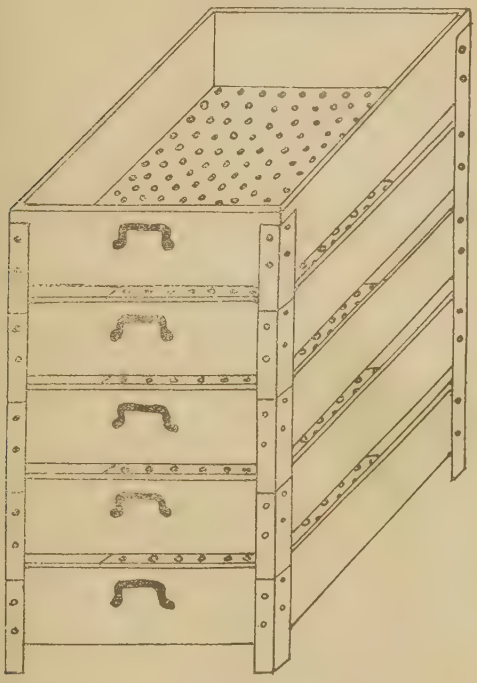
Le schéma ci-contre est celui-là même des casiers en usage dans l'armée. Il peut ainsi se décrire (1) :

(1) Les dimensions indiquées sont celles qui sont prescrites dans les corps de troupe, mais peuvent être sans inconvénient diminuées.

Casier en planches de chêne de 2 cm. 1/2 d'épaisseur.

Dimensions maxima : 0 m. 75 × 0 m. 55 × 0 m. 20 (de plus grandes dimensions rendent, en effet, les manipulations du casier difficiles en raison du poids et du volume).

Fond percé de dedans en dehors (pour éviter les éclats de bois à l'intérieur du casier) de trous de 11 mm. de diamètre, disposés en quinconce et séparés de centre à centre par un intervalle de 7 cm.



Ces casiers, munis aux quatre coins, de fer cornière dépassant le niveau de leur fond de 5 à 6 cm. comme des pieds, peuvent être disposés soit isolément soit empilés les uns sur les autres par série de 4 ou 5 au maximum. Les pieds fer cornière facilitent considérablement cet emboîtement.

Fabriqués aux dimensions indiquées les casiers ainsi décrits permettent la germination de 40 litres d'avoine sèche fournissant 55 à 60 litres d'avoine macérée.

Plus pratiquement, dans les exploitations à cavalerie relativement réduite, le casier, rempli d'avoine sèche au 3/4, devra renfermer la quantité de grains nécessaire aux besoins d'une journée.

L'arrosage du grain ainsi disposé en casiers doit être effectué assez fréquemment pour que la couche d'avoine puisse donner constamment

une impression d'humidité. C'est dire qu'il faut arroser une fois par jour en hiver, deux fois par jours en été. Lorsque les casiers sont superposés, il suffit d'arroser le casier supérieur. Par les orifices des fonds l'eau s'infiltre jusqu'à l'élément inférieur.

Si la surface de la couche d'avoine est à l'air libre, il est indiqué de la recouvrir avec de la toile de sacs humide, pour éviter la dessiccation.

En été la température extérieure suffit à assurer la germination dans des conditions favorables. En hiver les germoirs seront utilement disposés dans une pièce où la température avoisine 15° (arrière-cuisine ou écurie).

La durée de germination varie de 2 à 5 jours suivant la saison. L'avoine est prête et doit être distribuée dès qu'elle « se pique », c'est-à-dire dès que la radicule commence à apparaître sous la forme d'une pointe blanchâtre de 1 à 2 mm.

Il est nécessaire d'insister sur ce fait qui définit ce qu'on a appelé l'avoine « germée à point ». Car si l'on attend davantage tout le bénéfice de l'opération disparaît. En effet, dès que la plantule se développe elle commence l'absorption des sucres assimilables. Une certaine quantité d'énergie, dite « énergie de croissance » (Fleuret) est dépensée aux dépens de l'énergie potentielle du grain. Ce qui fait qu'une avoine trop germée ne possède qu'une valeur alimentaire inférieure à celle de l'avoine germée. De ce point extrêmement important à considérer dépend le succès ou l'insuccès de l'opération. C'est en lui, très vraisemblablement, que réside la cause de certains résultats un peu contradictoires obtenus par quelques expérimentateurs, la cause aussi d'analyses de grains germés révélant une déficience assez nette en certains éléments nutritifs.

Ce qu'il faut donc rechercher, j'y insiste, c'est le grain seulement « germé à point », et non pas les germes longs et verts.

A cet égard encore, mieux vaut qu'une partie seulement des grains soit germée que si la totalité présentait des radicules de 1 à 2 cm. Il est donc indispensable d'exercer une surveillance attentive sur la marche de la germination pour effectuer dans toute la mesure du possible la distribution au moment opportun.

Dans le cas où, par suite des variations de température les rations de deux journées viendraient à germer simultanément, c'est la totalité de l'avoine germée à point qu'il faudrait distribuer aussitôt, soit en étendant la substitution à des chevaux non habituellement soumis au régime germé, soit en remplaçant par le grain germé la ration d'avoine sèche qui peut être distribuée, normalement, à l'un des repas seulement.

(à suivre) L. Monteil

PARTIE OFFICIELLE

Paiement des indemnités d'arrachage

La direction des Contributions indirectes nous communique :

Le paiement des indemnités dues aux viticulteurs qui ont procédé à des arrachages volontaires de vignes, est effectué par les soins du directeur du Service des

alcools, 11, rue de l'Echelle, 1er arrondissement, suivant les renseignements mentionnés à deux relevés différents.

Le premier relevé comprend les viticulteurs qui ont souscrit des engagements comportant le versement d'une indemnité limitée à 1.200 francs par hectare, c'est-à-dire aux frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains ; le second relevé comprend les viticulteurs qui ont souscrit des engagements comportant le paiement d'une indemnité pleine dans la limite de 7.000 francs par hectare.

En outre, ces deux documents sont divisés en trois parties, qui indiquent séparément les arrachages : 1° de vignes à vin ; 2° de vignes à raisins de table ; 3° de plantations de pieds mères.

Il en résulte que les viticulteurs qui figurent sur plusieurs relevés recevront, de ce fait, plusieurs mandats de paiement. De ce fait, les sommes indiquées aux premiers mandats délivrés par le service des alcools ne correspondent pas avec le montant de l'indemnité qui a été allouée aux intéressés par la Commission départementale. Mais les viticulteurs qui sont dans ce cas n'ont pas à craindre de voir leur créance diminuée, ils recevront intégralement le montant de l'indemnité qui leur a été attribuée.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Société des agriculteurs de France. — *Une assemblée plénière à Béziers.* — Dans le but de donner à la viticulture méridionale un témoignage non équivoque de sa sollicitude et de seconder, de fortifier si c'est possible l'action des associations professionnelles qui lui sont pour la plupart affiliées, la Société des Agriculteurs de France a décidé de tenir une réunion plénière, mercredi le 17 juin, à l'Hôtel de la Chambre de Commerce de Béziers, à 14 heures précises.

L'ordre du jour comprend :

1. Egalité des charges et leur répartition sur l'ensemble des récoltants.

2. Arrachage obligatoire.

Exposé de ces questions par M. Lucien Semichon, de l'Académie d'Agriculture.

3. Echanges de vues sur la situation générale de la viticulture et sur les simplifications à apporter à la législature, aux décrets et aux règlements en vigueur.

La réunion sera précédée d'un déjeuner en commun, à midi précis, au Grand-Hôtel Moderne, avec causerie de M. Louis Roger, sur « La viticulture et la question monétaire ».

La grêle (*suite*). — *Les méfaits de la grêle.* — Les grêlons sont de véritables projectiles, ils trouent les feuilles, écrasent les boutons, coupent les épis, couchent les céréales sur le sol. Les blessures faites aux plantes se cicatrisent mal. Les parasites s'y installent et s'y développent. Ceci est particulièrement grave dans les régions fruitières et dans les vignobles.

Lutte contre la grêle. — Pour lutter contre la grêle, il faut en empêcher la formation.

De tous les moyens utilisés, les seuls à retenir sont les explosifs dont le but est de provoquer un violent mouvement d'air et de fumée, qui modifie les conditions physiques initiales qui permettraient la constitution des grêlons.

L'important est de commencer la défense dès qu'apparaissent les Cumulo Nimbus et de ne pas cesser le tir pendant la durée de la chute.

Les appareils sont disposés en quinconce, espacés de 400 à 800 mètres.

Aujourd'hui on emploie des fusées, constituées comme des pièces d'artifices. Elles sont munies d'une baguette qui assure l'ascension verticale de la fusée à une grande hauteur.

Le résultat visible est le suivant : les nuages noirs paraissent s'éclaircir et se disperser; il tombe de l'eau ou des grêlons mous.

Dans certaines régions comme le Beaujolais, on a constaté une diminution moyenne de 75 o/o des dégâts commis par la grêle par suite d'une organisation collective de la défense contre ce fléau par fusées.

(Communiqué par les Etablissements RUGGIERI, à MONTEUX (Vaucluse).

Concours d'animaux reproducteurs à La Roche-sur-Yon. — Un concours d'animaux reproducteurs se tiendra à La Roche-sur-Yon, les samedi 6, dimanche 7 et lundi 8 juin prochain. Les animaux devront arriver dès le 5 juin dans l'après-midi. Les opérations des jurys chargés de les classer par ordre de mérite auront lieu le samedi dans la matinée. Ce même jour, ainsi que les deux jours suivants, le public sera admis à visiter le concours. Le départ des animaux se fera vers la fin de l'après-midi du lundi.

Ce concours sera ouvert à tous les animaux de la race parthenaise et de ses variétés (vendéenne et nantaise), quelle que soit leur provenance.

Il comprendra également des bovins charollais et Maine-Anjou des moutons et des porcs ; mais les animaux de ces dernières races ou espèces devront appartenir à des exploitations situées dans le département de la Vendée.

Les renseignements concernant ce concours devront être demandés au Directeur des Services agricoles de la Vendée, 38, boulevard Aristide-Briand, La Roche-sur-Yon.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — La situation a été modifiée presque brusquement par l'extension du mildiou en Algérie et en Languedoc. Mardi, à Montpellier, il n'était guère question que d'attaques sur les grappes signalées dans toute la Région. Aussi envisageait-on des cours encore plus élevés, une hausse croissante. Les vins de toutes tranches ont atteint 8 fr. et même 8 fr. 75. Et l'on s'attend à mieux Dans les autres régions : Gironde, Beaujolais, etc., hausse également.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — La consommation des vins dans Paris et le reste de la Seine, s'est élevée à 855.489 hectos en avril dernier. En mars, elle n'avait été que de 806.430 hectos. A la fin du mois passé, les quantités de vins soumises aux droits depuis octobre 1935, était de 6.926.684 hectos, alors qu'à la fin d'avril 1935, et pendant la même période, elle n'avait été que de 5.626.057 hectos.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 18 mai 1936	Cours du 25 mai 1936
Vins rouges 8° à 10°.		7,75 à 8 fr. 00	7,75 à 8 fr. 00
Vins rouges 9°.....		8 fr. 00	8 fr. 00
Costières supérieur.	5,00 à 5 fr. 25		
Costières 10° à 12°..	suivant qualité	8,00 à 8 fr. 40	8,00 à 8 fr. 40
Blanc de blanc		7,75 à 8 fr. 00	7,75 à 8 fr. 00
Clairette		8,00 à 8 fr. 25	8,00 à 8 fr. 25
Rosé paillet gris....		7,75 à 8 fr. 00	7,75 à 8 fr. 00
Blanc.....			

— Marché ferme, peu animé. — Les cours progressent seulement de 1 à 2 francs par hectolitre.

Signalons quelques affaires : Coopérative de Bellegarde, Clairette, 11°5, 100 fr. ; coopérative de Saint-Maurice-de-Cazevieille 9°1, 78 fr.; coopérative d'Aimargues 8°6, 69 fr. ; coopérative d'Aigues-Mortes 9°5, 78 fr. ; coopérative de Jonquières 9°5, 80 fr. ; coopérative de Jonquières 10°, 85 fr. ; coopérative de Manduel 10°, 85 fr. ; coopérative de Saint-Gilles 9°9, 83 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 19 mai 1936	Cours du 26 mai 1936
8°5 à 11°.....	5,00 à 5 fr. 25	libres 7,85 à 8 fr. 35	libres 8,00 à 8 fr. 10
9° prix moyen		8 fr. 00	8 fr. 10
Tranches à libérer..		pas d'affaires	pas d'affaires
Blancs de blancs....			
12° à 14°.			
12° à 14°			

Sète. — *Chambre de Commerce* — Marché du 20 mai 1936.

Vins de pays: rouge 1935, 7,75 à 8 fr. 25 le degré; rosé, 7,75 à 8 fr. 00 ; blanc, 8 à 8 fr. 50

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 10 fr. L'hectolitre, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* - Cote officielle des vins.

	Cours 1935	15 mai 1936	22 mai 1936
Rouges.....	5,00 à 5 fr. 50	libre 8 à 8 fr. 50	libre 8 à 8 fr. 50
Rosés.....		Insuffisance d'affaires	Insuffisance d'affaires
Blancs.....	5,00 à 5 fr. 50	autr. tr. 8,00 à 8 fr. 50	autr. tr. 8,00 à 8 fr. 50

— Marché stationnaire. On a acheté un certain nombre de petits lots avec enlèvement rapide.

Près Maraussan, 140 hl. 9°5, 76 fr. ; près Maraussan, 100 hl. 9°1 75 fr. ; près Boujan, 120 hl. 10°5 84 fr. ; près Boujan, 130 hl. 10°1, 81 fr. ; près Boujan 140 hl. 10°1, 81 fr. ; près Vias, 200 hl 9°5, 76 fr. ; près Vias, 100 hl 10°, 80 fr. ; près Sers, 110 hl. 9°9, 80 fr. ; près Saint-Geniez, 200 hl. 9°8, 80 fr.

Olonzac.— Récolte 1935, 8,25 à 8 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 24 mai 1936: vin rouge 1935, 9° à 12° : 7,75 à 8 fr. 25; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 23 mai 1936.— 8°5 à 9°, 8,00 à 8 fr. 50; de 9° à 12°, de 8 fr. 00 à 8 fr. 50; moyenne des 9°, 8 fr. 10 le degré.

Narbonne. — Cote officielle du 20 mai 1936. — Vins du Narbonnais: 8 à 8 fr. 75 ; moyenne 9° : 8 fr. 25 le degré

Lézignan. — Minervois et Corbières, 8,25 à 8 fr. 50 le degré.

Marché est ferme, volume d'affaires réduit car la propriété à la suite des

pluies est très résistante. On note quelques offres sur le disponible ainsi que sur les tranches à libérer à 8 fr. le degré. Nous pouvons signaler les affaires suivantes : Coopérative l'Abri à Léz'gnan, 10°5, 8 fr. 75 le degré ; Puichéric 9°5, 78 fr. l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 16 mai 1936	Cours du 23 mai 1936
8°5 à 11°...	5,00 à 5,25	7,50 à 8 fr.	7,75 à 8 fr.
13°		8,00 à 8 fr. 50	8,00 à 8 fr. 50
11° à 12°..... ..	4,75 à 5,00	moy. 9° 7 fr. 75	moy. 9°, 7 fr. 85
12° à 13.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* - On nous signale une vente de 720 hectos de 11° de la Cave coopérative de Trouillas à 8 fr. 50 le degré ; retiraison d'ici au 15 juin.

VAR. — **Brignoles.** — La situation est bonne ; les cours sont fermes. Le léger ralentissement des affaires constaté ces jours derniers doit être imputé aux chutes de la température et à l'importance des stocks constitués sur la tranche nouvellement libérée. La propriété résiste et refuse de vendre au-dessous de 8,50 le degré.

Cours moyens, vins rouges : de 9 à 10°, 8 50 à 9 fr. ; au-dessus de 10°, 8,75 à 9 fr. 25 ; vins rosés et blancs : peu d'affaires. Ventes types : 2 mai, La Motte, 500 hectos 10° à 90 fr. ; le 15 mai, Carcès 100 hectos 11° à 100 fr. ; le 21 mai, Brignoles, offre pour des 10° à 90 fr. ; le 20 mai, Camps-les-Brignoles, offre pour des 9°9 à 90 fr.

BEAUJOLAIS. — Les vins en cave deviennent très rares on ne trouve plus rien à moins de 200 fr. la pièce de 220 litres.

BEAUJOLAIS-MACONNAIS — *Vins rouges.* — Mâconnais, la pièce, 250 à 300 ; Mâcon, 1res côtes, 300 à 425 ; Beaujolais, 2e choix, 400 à 500 ; Beaujolais 1er choix, 450 à 550 ; Fleurie, 1er choix, 750 à 800.

Hausse marquée et soutenue.

Vins blancs. — Mâconnais, 2e choix, 350 à 400 ; Mâcon, 1res côtes, 400 à 500.

Bordeaux. — Vins 1934. — *Vins rouges.* — Logé en barriques : 1er crus Médoc, 1000-12000 ; 2e crus, Médoc, 4300-5200 ; 3e crus Médoc, 4200-4800 ; 4e crus Médoc, 3800-4200 ; 5e crus Médoc, 3200-3800 ; Bourgeois supérieurs Médoc, 2800-3000 ; Bourgeois ordinaires et artisans, 2600-3000 ; Bourgeois Bas-Médoc, 1500-2000 ; 1er crus Graves, 4000-6000 ; 2e crus Graves, 3000 3500 ; Graves, 2500-3000 ; 1er crus Saint-Emilion, Pomerol, 4000-5000 ; 2e crus. 3000-3500 ; Lalande-de Pomerol et Néac. 2400-2800 ; Montagne, Puisseguin, Lussac, 2200-2600 ; 1res côtes Canon-Fronsac, 4000 4800 ; Côtes Fronsac, 2 00-2200.

Sans logement — Bourgeois, Bas-Médoc, 1500-2000 ; Paysans Bas-Médoc, 1200-1400 ; 1res côtes Bouliac, Camblanes, etc., 1000-1500.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Rouges extra 1er choix, 8,50 à 9 fr. 00 ; 2e choix, 8,50 à 8 fr. 75 blancs de blanc, 9 fr. 25 ; autres qualités, 8,50 à 8 fr. 75 ; 1er choix 8,50 à 8 fr. 75 ; ordinaire, 6,00 à 6 fr. 25.

Oran — Rouge vieux et nouveau le degré 8 25 à 8 fr. 50 ; courant (bloqués) le degré 6 fr 50 ; rouge à venir le degré 8,00 à 8 fr. 25.

ALCOOLS

Béziers. - Eau-de-vie de marc, 52°, 210 fr. ; alcool de vin, suivant qualité, 390 à 460 fr. base 60 degrés. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Narbonne. — Eau-de-vie de marc au dessous de 70 degrés, 390 fr. les 100 degrés, l'hecto nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger. — Alcool, les 100 degrés : 96-97° rectifié extra neutre libre : suivant décret Alcool de marc : suivant décret. Alcool débloquant première tranche : 780. Alcool débloquant deuxième tranche : affaires insuffisantes. Alcool non débloquant prestation : 620.

TARTRES

Marché de Bézlers du 22 mai 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	1,90 à 2 fr. 00 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.....	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o.....	
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ. Tendance sans changement.

CÉRÉALES

Toulouse. Bladette, blés fins (80 kilos), 76 fr. ; orge (60 kilos), 40 fr. ; maïs (75 kilos), 40 francs.

Marseille. — *Blés.* — On cote aux 100 kilos. Blés français, marché stationnaire. Blés exotiques, marché stationnaire. Blés durs Tunisie-Algérie, colons poids 81 kilos livrable 92 ; dito durs marchands Algérie-Tunisie 78 kil. 4 o/o livrable 84 à 88 ; tendres colon Algérie 79 kilos disponible et livrable 95 ; Tuzelles Oranie 78 kilos livrable 95 ; dito Manitoba Dominion n° 2, livrable 3 doll. 44 ; dito tendres français 77 kilos disponible 88 à 89.

PAILLES ET FOURRAGES

Toulouse. — Sainfoin 1re coupe (50 k.), 10 à 11 ; 2e coupe (50 k.), 9 à 10 ; foin (50 kilo), 8 à 9 ; paille (50 kilos), 9 à 10.

Salon — Foin de Crau 23/23,50 propriété.

GRAINES FOURRAGÈRES

Villefranche de-Lauraguais. — Graines et semences. — Sainfoin, de 3 fr. 50 à 4 fr. ; trèfle, de 5 à 6 fr. ; esparcettes, 3 fr., le tout le kilo.

Venerque. — Trèfle, 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo ; sainfoin, grande luzerne, de 3 fr. à 3 fr. 75 le kilo ; esparcette, 40 fr. l'hectolitre.

Vaison. — Graines de luzerne 300/325 ; de trèfle, 350/400 ; paille de millet, 60/90 ; foin, 20/25 ; luzerne, 25/30 ; sainfoin, 15/18 ; paille, 12/15.

Orange. — Graines de luzerne, 300/325 ; de fenouil, 125/130 ; de trèfle, 350/400 ; de sainfoin l'hectolitre, 120/130 ; paille de millet, 75/120 ; nouv., 70/110.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant 83 ; tourteaux de coprah supérieur 8[illegible] ; tourteaux de coprah demi-blancs 87 ; tourteaux de coprah ceylan manque ; tourteaux d'arachides rufisque demi-blanc 48 ; tourteaux d'arachides rufisque extra-blancs surazotés 62 ; tourteaux de palmiste 37. Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 17 au samedi 23 mai 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	15.8	9.4	16.2	8.6	»	«	17.7	10.0	15.4	8.8	0.5	«
Lundi.....	20.0	7.4	15.0	3.8	«	»	15.2	10.0	13.2	1.6	»	»
Mardi.....	18.4	9.0	14.8	3.4	«	«	16.7	9.3	13.7	0.6	trac.	»
Mercredi...	18.8	8.9	12.8	1.8	»	«	20.0	7.7	10.8	3.4	»	trac.
Jeudi.....	21.6	8.8	12.8	3.4	«	«	21.2	10.4	13.8	1.6	»	«
Vendredi...	25.2	11.8	11.8	4.0	»	«	23.4	8.4	9.4	2.0	«	trac.
Samedi.....	28.0	13.2	11.0	2.6	»	4.6	25.6	10.4	10.2	2.0	«	6.7
Total ...					108.8	72.2					76.1	93.9
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	14.6	12.5	16.0	9.0	0.1	15.0	18.2	11.6	19.8	10.8	»	4.7
Lundi	19.0	11.0	16.7	6.1	«	2.9	18.8	8.0	15.1	3.8	»	»
Mardi	20.3	10.2	18.2	2.6	»	»	17.1	8.4	19.6	3.9	»	«
Mercredi....	22.2	9.6	14.2	5.1	«	»	19.0	8.0	13.2	4.0	«	«
Jeudi.....	23.0	8.4	12.9	1.2	0.2	trac.	22.8	10.1	12.3	1.7	»	«
Vendredi...	26.2	6.9	12.0	3.0	0.2	«	24.8	11.2	11.2	2.0	«	0.4
Samedi.....	21.5	13.3	10.6	3.0	trac.	«	27.0	10.7	9.3	0.9	»	17.4
Total.. .					132.0	112.2					67.6	129.4
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	14.8	11.4	17.0	9.5	«	6.0	16.6	14.8	20.0	11.5	»	«
Lundi	17.0	6.8	15.6	6.2	«	0.7	18.1	12.3	16.6	6.4	»	»
Mardi.....	«	«	18.0	0.1	»	»	18.3	8.6	18.4	4.0	»	»
Mercredi....	18.6	5.8	13.7	2.0	»	«	19.2	7.2	12.9	7.2	»	»
Jeudi.....	21.0	5.0	10.8	2.0	«	»	14.4	8.3	12.3	2.4	»	«
Vendredi...	23.3	5.7	11.1	—0.1	«	0.1	25.0	7.6	12.8	0.9	«	0.2
Samedi.....	25.2	10.0	»	»	«	»	26.1	8.6	12.9	1.5	«	3.3
Total....					142.7	87.4					172.1	123.3
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	15.2	12.6	19.2	8.2	0.1	»	21.5	12.3	22.4	11.6	3.1	trac.
Lundi	18.1	8.6	18.6	6.8	«	«	22.4	12.4	20.5	10.6	0.2	trac.
Mardi.....	21.1	6.9	19.9	3.8	«	»	22.6	9.3	21.0	7.1	»	»
Mercredi...	20.5	9.8	14.5	6.2	«	«	22.5	10.0	18.9	11.2	«	7.5
Jeudi.....	22.6	7.0	14.1	2.2	»	0.9	25.0	8.3	14.3	7.7	«	3.5
Vendredi..	26.6	8.9	13.5	3.6	«	1.7	24.4	9.6	17.2	7.8	»	1.9
Samedi.....	18.0	13.4	12.1	5.5	1.6	13.2	23.3	10.3	15.7	4.4	«	3.3
Total....					109.2	124.5					227.4	163.2
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche..	15.6	12.3	18.0	12.4	25.6	»	»	»	22.1	9.4	«	»
Lundi	17.4	11.0	19.1	11.8	1.2	1.8	»	«	19.4	11.0	»	»
Mardi.....	19.0	9.0	19.7	6.8	«	»	»	»	22.1	8.1	«	»
Mercredi...	20.1	10.8	12.1	9.6	«	4.0	«	«	19.4	8.4	»	«
Jeudi.....	21.5	11.8	12.9	4.2	»	»	«	»	15.8	10.5	«	2.6
Vendredi..	25.0	8.3	11.9	6.4	«	8.0	»	»	17.4	8.5	»	8.3
Samedi.....	28.1	11.5	13.0	4.0	»	0.4	»	«	»	»	»	»
Total....					177.6	144.2					«	55.9
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	19.0	13.4	23.5	15.5	4.7	55.4	«	«	17.0	4.9	«	«
Lundi	20.9	14.0	20.8	14.5	»	0.2	26.0	10.0	17.9	3.9	«	«
Mardi.....	22.1	13.3	22.3	11.3	»	0.4	22.1	14.1	19.5	6 9	16.4	0.3
Mercredi ..	22.7	14.9	15.3	14.1	«	8.9	17.1	12.6	21.2	13.1	31.7	0.3
Jeudi.....	24.5	16.0	16.2	3.5	«	2.2	20.4	11.0	23.9	13.5	2.9	0.4
Vendredi...	22.6	11.6	15.0	8.1	«	«	18.9	6.7	22.0	13.8	0.1	0.2
Samedi.....	20.6	12.0	19.0	6.9	«	«	16.2	10.0	20.2	9.5	«	0.3
Total....					224.3	132.1					212.7	133.8

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos **vendanges**
ou vos **moûts** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

Renforce les bouillies cupriques, triple leur action en les rendant ADHÉRENTES

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières & Rue Mirepoix -:- TOULOUSE

BELLEVILLE s/SAÔNE-RHÔNE

Depuis déjà trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

le SOUFRE CARAT LIQUIDE

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le Mildiou.
et du SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT contre l'Oïdium.

Le **SOUFRE CARAT** s'ajoute à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable Un coup de baton pour mélanger et c'est tout.

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur.
Agents-Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude).
C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles. —»«— Notices et tarifs franco.

-¦ FOIRE DE BORDEAUX ¦-

COLONIALE - INTERNATIONALE - AGRICOLE

LA GRANDE SEMAINE
de la
MACHINE AGRICOLE

ouvrira le Dimanche 21 JUIN et finira le Lundi 29 JUIN

Toutes les machines en exposition et en fonctionnement pour :
L'AGRICULTURE : Semoirs, tracteurs, charrues, machines de récolte, irrigation, etc., etc.
LE VIN : Sulfateuses, soufreuses, pressoirs, pompes, filtres pour toutes boissons, embouteillage, etc.

Tous renseignements :

Comité de la Foire, Place Gabriel - BORDEAUX - Tél. 40-56

Dam

sans mousse

Les bouillies préparées avec

BLEUFIX

ne moussent pas, restent en suspension, adhèrent et colorent bien.

Le BLEUFIX vous donnera une bouillie toujours réussie et revenant moins cher que toute autre, en effet il permet une économie de cuivre, car il prolonge son action en cas de pluie.

BLEUFIX

spécialité de la
LITTORALE - Béziers

BÉZIERS

LA LITTORALE

Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

Marques : A. BOUDE & Fils, L. VÉZIAN, Barthélemy CROS

Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ARZEW, GUE DE CONSTANTINE, BENI-MERED (Algérie)

Fleur de Soufre Sublimé.
Fleur de Soufre Sublimé extra-légère.
Soufre trituré, passant entièrement à la maille 100 soie francaise.
Soufre mouillable perfect, procédé R.R.S., 99 o/o de pureté, pour délayer dans l'eau et dans la bouillie cuprique, à base de Fleur extra-légère ou à base de Soufre trituré ventilé extra fin.
Fleur de Soufre Sublimé / **Soufre Trituré** { **Sulfates Mouillables,** à 1,5 et 2,5 o/o de cuivre métal
pour traitement simultané par poudrages de l'Oïdium et du Mildiou.
Fleur de Soufre Sublimé Nicotine Mouillable, à 0,40 o/o de nicotine pure pour traitement simultané de l'Oïdium et des Insectes.
Poudres Cupriques, à 15 o/o et 12,5 o/o de cuivre métal, pour préparation instantanée des bouillies cupriques.
Mèches Soufrées, sur toile et sur papier.

POLY-SULFURES ALCALINS

LHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

Lᴰ HUGOUNENQ & Cᴵᴱ, à LODEVE (Hérault)

"TEXALO"

MOUILLANT CONCENTRÉ
LE SEUL AYANT FAIT SES PREUVES

Adressez vos ordres à :
la Société Française du TEXOL
20, Bd. Maréchal-Foch -:- SALON

Agent gén. : **R. Bayrou, Montpellier**
Demandons agents toutes localités

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES, Plus de CASSES ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

est assurée par le

Fluotone Jacquemin.

Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

IL NETTOIE, DÉROUGIT, STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois.

Demander notice et renseignements gratuits à :

Institut de Recherches Scientifiques.

G. JACQUEMIN & Cie à Malzéville (Meurthe-et-Moselle)

Poste Aérienne

Poste Aérienne. — Admission au transport par la voie aérienne des correspondances à destination des navires de guerre en croisière.

Aux termes d'un décret en date du 25 avril 1936 (*J. O.* du 29 avril 1936), les correspondances officielles ou privées originaires de France, ne dépassant pas le poid de 20 grammes, adressées aux officiers et aux membres des équipages des bâtiments de la marine de guerre *en croisière*, sont admises au transport par la voie aérienne.

Elles sont passibles d'une surtaxe aérienne fixée à 1 fr. 50 pour les correspondances ne dépassant pas 10 grammes, et à 3 francs pour les plis de 10 à 20 grammes.

Pour bénéficier du transport aérien, les correspondances dont il s'agit ne doivent porter *aucune mention de destination autre que le nom du bâtiment et l'indication « Par Paris Etranger »*.

Elles doivent, en outre, *être revêtues de la mention ou de l'étiquette « par avion »*.

Elles peuvent être soumises à la recommandation, mais les lettres avec valeur déclarée ne sont pas admises.

Les mouvements des navires de guerre n'étant pas publiés, les bureaux de poste ne pourront renseigner les usagers ni sur leurs déplacements, ni sur les dates et heures-limites de dépôt des correspondances qui seront acheminées par les services les plus favorables en tenant compte des indications fournies par le Ministère de la Marine.

Il est précisé que, seules, pourront bénéficier des dispositions qui précèdent, les correspondances destinées à des bâtiments de la *Marine de guerre en croisière*, à l'exclusion des services à terre et des bâtiments stationnés en permanence dans un pays déterminé.

Les Soufres colloïdaux

Séduisants par leur formule, ces produits ont connu des fortunes diverses en viticulture. De nombreuses tentatives ont été faites dans le but d'en vulgariser l'emploi. Malheureusement, dès l'apparition d'un soufre colloïdal marquant un progrès réel, de nombreuses concurrences se précipitent aussitôt dans la voie tracée et des reproductions plus ou moins heureuses gâchent instantanément l'essor régulier du meilleur produit qui acquerrait bientôt droit de cité.

Le viticulteur ne sait plus à quel saint se vouer au milieu du flot des sollicitations de toutes espèces et l'on conçoit qu'il lui est parfois difficile de se faire une idée exacte des choses sans le secours de ses conseillers naturels, les Professeurs d'agriculture, ou les distributeurs de produits honorablement connus pour le sérieux de leurs informations.

Toute une série d'expériences malheureuses a jeté la suspicion sur les produits colloïdaux en général, cependant que de sérieux travaux de mise au point étaient poursuivis par ailleurs.

Voici que cette année un produit assez curieux, tout au moins par sa présentation en poudre, fait son apparition sous le vocable de *Soufre de Boulogne*. Alors que tous les pseudo-soufres colloïdaux présentés à ce jour l'étaient sous forme de liquides épais tenant en suspension du soufre jaune précipité, le *Soufre de Boulogne* est une poudre blanche, légèrement hygroscopique, pesant 0 k. 600 au litre et se mettant en suspension dans l'eau en toutes proportions pour donner une solution ayant l'aspect du lait et mouillante par elle-même (présomption sérieuse pour que le produit possède réellement des qualités colloïdales). Il est de réaction neutre ; la précipitation ou sédimentation n'a pas lieu entre les limites de pH. 3 à pH. 10 ; cela signifie qu'il peut être mélangé à toutes les bouillies, aussi bien alcalines qu'acides. C'est d'ailleurs ce qu'annoncent les fabricants.

Il est dit aussi qu'à la dose de 0 k. 500 de soufre colloïdal par hectolitre de bouillie, il confère à celle-ci une plus grande stabilité.

Le *Soufre de Boulogne* doit réellement retenir l'attention de nos viticulteurs éclairés et son développement suivi, car la Société qui produit le *Soufre de Boulogne* jouit d'une notoriété incontestable dans d'autres domaines de l'industrie chimique et suivra certainement les indications sérieuses qui lui seront données par les utilisateurs pour perfectionner toujours davantage ses produits et en réduire le prix à la culture dès que l'augmentation du tonnage à fabriquer le permettra.

Tout en demeurant dans notre strict rôle d'informateur, nous ne saurions trop engager les viticulteurs intéressés à entrer en rapport avec la *Société Industrielle des Dérivés du Soufre à Lomme-les-Lille* (Nord) ou avec ses agents locaux pour renseignements complémentaires.

ASSAINISSEMENT — DÉSINFECTION — HYGIÈNE
de tous LOCAUX – HABITATIONS – TERRAINS CONTAMINÉS, etc.

CRÉSYL-JEYES

Seul « CRÉSYL » véritable exigez-le ! ! !

ADOPTÉ PAR : L'INSTITUT PASTEUR, LES SERVICES D'HYGIÈNE
LES ÉCOLES NATIONALES VÉTÉRINAIRES

Ne vous laissez pas tromper. Exigez bien du « CRÉSYL-JEYES »

Le plus puissant microbicide

SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE PRODUITS SANITAIRES & ANTISEPTIQUES

18, Rue Charles-Bassée -- FONTENAY-s/-BOIS (Seine)

Pour vaincre le Mildiou

Sulfatez à grande puissance avec les

JETS SPHÉRIQUES

du Prof.-Directr Arthur CADORET

(Brevet A. MORINEAU)

Mise au point parfaite 1936

A 5	diffuseurs pour gde végétation		10,75 fco
A 4	—	moyenne —	9,75 »
A 3	—	et —	9,25 »
A 2	—	petite —	8,75 »

La série de 4 jets : 30 francs FRANCO

Tamiseur " Préjet " évitant engorg... 5,25 »

C/rembours., chèqu. ou virem. c/c/P. 24260 Paris

Direction générale :

A. MORINEAU, Ingr, 45 *bis*, r. du Sahel, Paris-12e

VIRICUIVRE

Garanti 16 pour cent de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Vos vins
passés au nouveau
filtre "ARISTON"
enchanteront
toujours
votre clientèle !

Ets. SEITZ, PARIS
5, Rue Abel

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite
des œufs
PENDANT UN AN

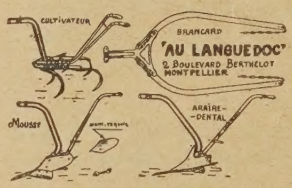
Prix : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, **PARIS-14e**

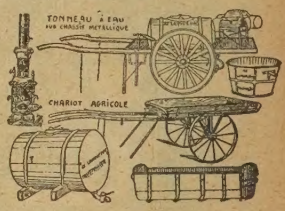
"AU LANGUEDOC"

F. BONNEFOY, Ingénieur des A. & M.



4, Boulevard Berthelot, 4
MONTPELLIER
- Téléphone : 34-28 -

Araires, Mousses, Brancards
Cultivateurs, Bisocs, Bineuses
Chariots à fumier
Tonneaux à eau et à sulfate



Echaudeuses, Pastières à vendanges, App. à sulfater FERRIER, Narbonne - Catalogue "R" franco
Machines MAC CORMICK — Agent : Moteurs CONORD

AGRAL 3VE

LE NOUVEAU MOUILLANT ET ÉTALANT
pour toutes les pulvérisations
Ets S. H. MORDEN & Cie, 14, rue de la Pépinière – PARIS (8e)

LA POTASSE

est indispensable à la vigne

Elle augmente
- LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES.
- LES RENDEMENTS.
- LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.

Pour tous renseignements, s'adresser à la :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
21, Rue Foch — MONTPELLIER
6, rue Ménerville — ALGER - 71, rue de Mostaganem — ORAN

Franz PAPPENHEIM, Importateur d'oignons de fleur, semence de foins, graines, plantes, etc...,
demande des offres, mais exclusivement de qualités tout à fait supérieures
Casilla de Correo 2115, BUENOS-AIRES, Argentine